48e Année. — N° 40 4 Octobre 1931.

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les gelées ; — Le rougeau (*suite*) ; — Observations à faire sur le mildiou ; — Encore les galles phylloxériques 321
Pierre Larue. — Le vin en Artois 325
L. Mathieu. — Etiquetage des vins de cru 326
Y. Peyrière. — Essais sur blés à la ferme expérimentale d'Aubord en 1931 327
J. Tibbal. — Les hybrides producteurs directs dans le Tarn 334
Dr Narich. — La station uvale de Montpellier 335
L. Roos. — Transformation des marcs de vendange en engrais 337
J.-Couton-A. Tardieu. — Questions diverses : Pour la vente du vin au détail. — Confitures de raisins. — Le vin dans les cafés. — Sucrage des vins 338
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Ecole régionale d'agriculture d'Antibes 339
Chemins de fer du Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les gelées

Le 24 septembre, une gelée blanche assez forte a frappé le Centre, l'Est, le Midi de la France, etc.

Le thermomètre a marqué jusqu'à trois degrés au-dessous de zéro, mais à une distance assez grande du sol. A Montpellier, Station de Bel-Air, il est descendu à 0 m. 40 du sol à + 1° ; mais Bel-Air est sur un plateau surélevé. A l'Ecole de Montpellier, le thermomètre est descendu à 0 m. 40 à —2° et, au niveau du sol, à —4°.

La station de l'Ecole est encore sur un point relativement surélevé. Dans les bas-fonds, les vallées étroites ou larges, etc..., l'abaissement de la température a été plus grand. Sans parler des cultures potagères qui ont souffert, la vigne a été atteinte. Le feuillage y est en partie grillé et en voie de disparition. D'immenses surfaces sont toutes roussies. Les vendanges étant achevées, la récolte n'en subira aucun dommage appréciable. L'aoûtement des sarments étant lui aussi complet, rien à craindre de ce côté non plus ; les réserves, malgré la destruction des feuilles les plus jeunes, ne seront pas diminuées.

Il pourrait en être autrement dans les régions autres que le Midi. Là, l'intensité de la gelée a été plus forte ; et comme par suite des pluies prolongées la maturation des sarments doit laisser à désirer, il se pourrait qu'il y eut quelque dommage de ce côté.

La maturation des raisins sera évidemment arrêtée ou encore très ralentie, suivant le nombre des feuilles détruites. Les grains, en ce moment, gèlent difficilement, à cause du sucre qu'ils contiennent. Mais les pédoncules, les pédicelles, toujours plus ou moins herbacés, gèlent plus facilement. Et alors la grappe se flétrit avec, pour conséquence, le flétrissement des grains.

Pour la qualité, il en résulte ceci : ou bien la maturité est inachevée, et alors le jus se concentre, devient plus sucré, mais aussi très acide, très vert, imbuvable à moins de traitement spécial. Ou bien la maturité est totale, et alors le grain devient de plus en plus sucré à mesure qu'il se flétrit ; la qualité est améliorée. C'est de la concentration, qui vaut bien celle des appareils.

Mais ces raisins, murs ou non, vont-ils bien fermenter ? Il est possible qu'ils mettront du temps à amorcer une bonne fermentation. Dans les régions les plus froides, il y aura peut-être lieu de chauffer les caves, ce qui se fait régulièrement en certains pays, et aussi de mettre la fermentation en route soit avec un pied de cuve, soit avec des levures sélectionnées, ou bien du moût d'une cuve en voie de fermentation, si on en a.

Le Rougeau (suite)

Les vignes greffées sur Rupestris prennent cependant, elles aussi, le rougeau ou la flavescence, mais dans des conditions différentes. Une parcelle rectangulaire de Pinot sur Rupestris se colore ou non en rouge comme il suit : partie haute, plus maigre, arrêt précoce de la végétation : dont le feuillage prend graduellement la teinte d'automne.

Partie du milieu, légèrement concave, où les eaux tendent à s'accumuler, donc plus fraîche : rougissement précoce et intense.

A l'autre extrémité qui est à peine surélevée par rapport à la partie centrale, bonne terre se ressuyant bien, vignes vigoureuses, rougissement retardé.

Autre parcelle en pente : Partie haute, sèche, maigre, peu ou pas de rougissement. Partie basse, presque au fond d'une cuvette, recevant et conservant les eaux venues d'en haut, vignes très vigoureuses prenant hâtivement le rougeau dès avant les vendanges et surtout après.

Dans tous ces cas, le rougeau paraît donc lié à une suractivité de vignes à végétation arrêtée qui ne peut repartir, et qui, produisant trop, ne peuvent pas tout consommer; ou bien y a-t-il asphyxie partielle des racines qui ne consomment pas assez? Il a déjà été établi que les vignes plantées à 2 mètres en tous sens, qui sont très puis-

santes, rougissent plus à l'automne que les vignes à 1 m. 50 et plus faibles (1).

Et ceci s'applique exactement à la flavescence des raisins blancs ou gris, au rougeau pâle des raisins peu colorés, comme aussi au rougeau foncé des teinturiers.

Observations à faire sur le mildiou

Les vignes sont beaucoup plus faciles à défendre greffées sur Riparia que sur Rupestris et autres sujets très puissants. En outre des différences de vigueur des sujets, qui se traduisent par des différences dans l'allongement des rameaux, intervient ici la structure de la soudure et particulièrement le rétrécissement que subit la base du greffon pour se raccorder au sujet de plus petit calibre, et qui produit une sorte de barrage analogue à l'incision annulaire. Résultat : arrêt ou ralentissement de la descente de la sève élaborée, à quoi sont dus le grossissement parfois excessif des grains, l'avance de la maturité etc.

Mais cela amène aussi une tension plus grande de la feuille, très manifeste surtout après les vendanges, qui se recourbe volontiers en dessous, en rougissant ; et l'on sait que les vignes dans cet état résistent plus longtemps au mildiou, aux gelées, etc. Les souches rougissantes ou rouges ont encore à l'automne toutes leurs feuilles quand les autres ont perdu les leurs.

Cette influence du barrage de la soudure est très nette dans certains cas. J'ai sous les yeux des Jacquez, les uns greffés sur Riparia, les autres francs de pied, côte à côte. Les premiers ont des feuilles turgescentes, bien vertes, les seconds ont déjà pris la teinte d'automne et les sarments sont aoûtés. Le rougissement retarde la maturité des raisins et l'aoutement des bois : les sarments des Jacquez greffés sont encore verts ; et si le rougissement ne s'est pas produit et ne se produira pas, c'est que ce cépage, comme tous les américains, ne rougit jamais.

Ainsi barrage de soudure comme incision annulaire avancent d'abord la maturation et l'aoûtement puis, si leur action se maintient longtemps, les retardent.

Il semble donc que l'incision annulaire des longs bois pourrait accroître la résistance au mildiou des pousses courtes, dont il a été question dans la chronique du 6 septembre. La sève des feuilles rougissantes est plus concentrée que la sève des feuilles normales, nous l'avons montré avec M. Verge. Et nous avons tiré parti de ce fait

(1) « Le Rougeau de la vigne », par L. Ravaz et G. Verge. *Progrès Agricole et Viticole*, Tome I, 1924.

pour établir une relation entre la concentration et la sensibilité aux attaques du mildiou et autres maladies.

Or les rameaux qui poussent lentement ont aussi une sève relativement concentrée. Tandis que la pression interne, pour des accroissements de 8 ; 4 ; 5 centimètres, est pour eux, par exemple chez l'abricotier de 13,61 ; 13,41 ; 14,52 atmosphères, elle tombe chez les rameaux à accroissement rapide de 23 ; 13 ; 15 centimètres à 13,52 ; 11,7 ; 11 atmosphères.

Peut-être ont-ils aussi des tissus plus denses, plus serrés, dont l'extension plus lente est moins favorable au développement des taches du mildiou ; mais ceci est une conséquence du moindre accroissement.

Nous n'avons pas encore suffisamment d'observations analogues pour la vigne. Cependant il résulte des recherches sur la taille de M. Wincler, dont il a été question dans ce journal, que les rameaux à croissance lente, parce que plus nombreux, sont plus riches en hydrates de carbone que les rameaux à croissance rapide. Les hydrates de carbone interviennent nécessairement dans la pression interne des tissus. Les substances minérales, les sels jouent aussi un rôle ; pour le mesurer, il faudrait, par l'analyse, séparer les matières organiques solubles des sels minéraux également solubles ; s'il était important, il y aurait lieu de chercher à les faire pénétrer en plus grande quantité dans la plante par des fumures appropriées.

Quoi qu'il en soit, on doit chercher à avoir des rameaux qui poussent lentement. Les vignes faibles nous les donnent, les longs bois aussi, aidés si on veut par l'incision annulaire. Mais comment traiter des vignes vigoureuses conduites à taille courte, nos gobelets, éventail, etc...? On ne voit guère que la multiplication des bras : 8, 10, 12, au lieu de 4, 5, 6, ou encore une oreille de lièvre à chaque bras. Seulement on aura trop de raisins, qui épuiseront la souche. Remède : enlever l'excédent un peu avant la floraison.

Nous aurons à revenir sur cette question. Nous ne faisons que la poser, afin d'attirer l'attention de nos lecteurs sur ce qu'elle laisse entrevoir et de leur demander de s'assurer eux-mêmes de ce qu'elle présente de bien ou de mal fondé.

Encore les galles phylloxériques.

On nous écrit :

« Vieil abonné au *Progrès Agricole et Viticole*, permettez que je vous envoie quatre bouts de sarments de 5813 atteints de je ne sais quelle maladie. Je vous serais très reconnaissant si, après avoir examiné ces ceps, vous voulez bien m'indiquer le remède propre à combattre la maladie dont ils sont attaqués ; ces 5813 sont greffés sur Rupestris du Lot et me donnent pleine satisfaction au point de vue récolte, mais la maladie qui les ronge prend

des proportions telles que je crains pour la vie même de ma vigne qui, pourtant, n'a que 6 ans de greffe ».

J. B. (Gard).

Il s'agit des galles phylloxériques, qui sont souvent très rares et d'autres fois très abondantes sur les vignes américaines, porte-greffes et producteurs directs, mais toujours très rares sur la vigne française. Cette année, elles ont été tout particulièrement nombreuses sur les Rupestris francs de pied, dont elles ont empêché d'abord le développement des feuilles et finalement les ont fait tomber prématurément ; de telle sorte que les sarments de Rupestris sont en ce moment complètement défeuillés sur une bonne partie de leur longueur.

L'intensité des attaques du phylloxéra gallicole est extrêmement variable. En 1929, les P. D., et parmi eux 5813, furent très atteints et perdirent également une partie de leurs feuilles. Cette année, elles sont peu nombreuses. La même année, les Riparia en étaient criblés, ils en ont peu cette année. Pourquoi ces variations ? Il conviendrait de le rechercher.

En tout cas, l'affaiblissement consécutif à une invasion de ce genre ne porte guère que sur la production du bois de la même année, mais non sur la puissance ultérieure de la souche. — Si on veut le combattre, on trouvera l'indication des moyens proposés dans une étude publiée dans le N° 44 du *Progrès*, année 1929, 2e semestre.

L. Ravaz.

LE VIN EN ARTOIS

L'Artois est le pays du sucre, de la bière, de la houille et de bien d'autres industries.

Nous ne nous sommes pas arrêté au pays de la houille, mais seulement à Arras et dans quelques bourgs.

Entre les repas on consomme surtout de la bière et du café, café sans arome, éternellement tenu au chaud sur le fourneau cuisinière à foyer conique spécial pour la houille.

Le café ne va pas sans alcool dit bistoule. On en sert d'office un petit verre. Cet alcool d'industrie est heureusement de faible degré : 25 à 30°. Il est aussi peu aromatique que le café. Sa saveur ne vaut pas celle du cognac. Mais où trouverait-on une petite tasse de café avec cinq centimètres cubes de cognac pour soixante centimes papier ?

Un rural nous signalait que certains commerçants devaient s'ingurgiter jusqu'à vingt cafés arrosés d'alcool les jours de foire.

Les gens prétendus distingués ont adopté le Porto. Il se sert avec un cube de fromage de Chester ayant environ un centimètre et demi d'arête. Ces bons français se fournissent donc de vin en Portugal, de fromage en Angle-

terre et ils demandent protection pour le sucre, l'orge de brasserie, le charbon, etc.

Pourquoi ne pas leur indiquer qu'il existe des vins de liqueur en Roussillon et en Algérie, du fromage dans la proche Normandie et le Jura ?

Le chester se rapproche un peu du « Port-Salut ». Le fromage français pourrait être servi avec du vin de France, du Banyuls par exemple.

— Le vin ordinaire se boit surtout à table. Tel restaurant modeste sert des repas à 8 francs avec bière et 9 fr. 50 avec vin.

En général le vin est bon. Les hommes du Nord sont connaisseurs. Dans telle cave privée nous avons dégusté du vin blanc de Montbazillac, du vin rouge du Roussillon un peu liquoreux, des Côtes du Rhône qualifiées de vin de Bourgogne, comme nous l'avons vu en Bavière ! Il est vrai que les bons vins de France se résument en trois titres pour l'extérieur : Bordeaux, Bourgogne, Champagne.

* * *

Nous avons remarqué une étiquette montrant l'ingéniosité des commerçants pour tourner la loi interdisant les noms de clos. On donne tout simplement un nom de guerre, comme Rosetti, Blanco, Robigo !

Le consommateur se rappelle mieux ces noms que si on lui disait : coupage rouge de 10 degrés.

En reportant le litre décoré d'une énorme étiquette, il fait de la publicité pour ce nom et peut changer le récipient vide contre un plein instantanément sans prononcer une parole : *Times is money*.

* * *

Les stations uvales existent de longtemps dans les pays houillers et brumeux du Nord. Ce sont des serres de forçage qui livrent un raisin magnifique à l'œil et doux au goût.

— En somme on estime en Artois les produits de la vigne, mais peut-être pourrait-on se les procurer ailleurs qu'à l'étranger... de même que les produits laitiers !

Arras et Gurgy-sur-Yonne, septembre 1931.

Pierre LARUE
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome

ÉTIQUETAGE DES VINS DE CRU

Le rôle suggestif de l'étiquette sur le consommateur est tel que, si sa rédaction donne lieu à de très ingénieuses combinaisons, le nom de cru reste toujours la cause évocatrice par excellence des notions de qualité, car pendant des siècles, seuls les vins bien réussis des bonnes années parvenaient à la consommation sous leurs noms de cru, ce qui a conduit à faire considérer ces noms comme synonymes de qualité.

Or, il est loin d'en être ainsi à la production, car si tous les vins d'un cru présentant, même inférieurs, certains caractères communs de race, les différences de qualité sont fréquentes, et si on attribue aux conditions climatériques de l'année l'influence la plus importante, il existe cependant nombre d'autres causes qui agissent avec plus ou moins d'intensité.

En n'envisageant ici que les qualités intrinséques du vin, en dehors de toutes les causes extérieures qui peuvent influer sur son appréciation et qui résultent surtout de la préparation mentale du consommateur créée par la présentation, la réputation, la publicité, etc., etc., on peut rapporter ces facteurs de qualité à plusieurs groupes.

Au cépage qui est l'élément prépondérant du groupe agissant sur le raisin, il faut ajouter le sol par sa nature, son exposition, le milieu atmosphérique général ou climat qui définissent l'aire géographique du cru. Viennent ensuite les conditions climatériques spéciales de l'année, traduites par le millésime, puis un ensemble de facteurs dus à l'action personnelle du récoltant : sélection des cépages, mode de taille, de fumure, façons culturales, états de maturation et de santé du raisin au moment de la vendange ; aussi certains noms de domaines spéciaux sont-ils une recommandation que l'on fait figurer sur les étiquettes, non seulement comme garantie de la qualité du raisin, mais le plus souvent aussi de celles résultant d'une vinification conduite scientifiquement.

Enfin, les pratiques ayant pour but la conservation et l'affinement du vin ; son élevage est en général signalé par le nom de la firme qui a élevé le vin, mais quand celle-ci est à la fois le viticulteur, le vinificateur et l'éleveur, l'étiquette est complète avec le nom de cru spécifiant le cépage, s'il y en a de qualités diverses dans le cru indiqué, le millésime et le nom de la firme.

Si une telle étiquette indicatrice des groupes de facteurs de qualité a été appliquée depuis de longues années a des crus renommés on conçoit que le commerce hésite à signaler des domaines particuliers dont il n'a pas le monopole de vente et dont la connaissance d'ailleurs n'intéresse que peu le consommateur, surtout étranger, qui ne retient que les noms d'un très petit nombre de crus et qui estime que la meilleure garantie de qualité pour lui est toujours la probité commerciale de son fournisseur, stimulée par le souci de la conservation de sa réputation.

Ces considérations montrent bien toute la différence qu'il peut y avoir entre la qualité réelle et celle attribuée au nom de cru, même satisfaisant à toutes les prescriptions de la loi, laquelle ne peut enserrer dans un texte les multiples facteurs de cette qualité ; la garantie d'origine n'est pas nécessairement une garantie de qualité ; c'est la raison pour laquelle certains récoltants déclassent leurs vins de cru de mauvaise année, ou mal réussis, et en interdisent la vente sous leur nom de cru.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé des Sciences Physiques et Naturelles,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

ESSAIS SUR BLÉ

A LA FERME EXPÉRIMENTALE D'AUBORD EN 1931

Dans cette étude, nous rapportons les observations particulières faites avec M. Billon, ingénieur agricole à la Ferme expérimentale d'Aubord, et le résultat de la détermination de la valeur boulangère des variétés de blé qu'une importante minoterie du département a eu l'obligeance de réaliser Enfin nous ajoutons les quelques renseignements qu'ont bien voulu nous

fournir les agriculteurs qui, en 1930, avaient reçu quelques variétés de blé.

Conditions climatériques de la campagne agricole 1930-31. — L'automne a été particulièrement beau et favorable aux semailles : il convient de se rappeler qu'à cette époque les travaux aux champs étaient nombreux et pressants ; les terres salies par les mauvaises herbes, le vignoble très éprouvé et en piteux état sollicitaient l'attention des cultivateurs. L'hiver a été sec avec de fortes gelées blanches ; pendant le mois de février, les froids ont causé quelques dégâts aux céréales mal exposées. Les pluies du mois de mars ont mis un terme heureux à la sécheresse qui commençait à sévir sur les hauteurs et dans les terres très perméables. Les 19 et 20 avril, des gelées noires à glace (le thermomètre a marqué 3° au-dessous de zéro), dans certains tènements et des fortes gelées blanches dans d'autres situations ont éprouvé les cultures. Pendant la première quinzaine de mai, la température s'est maintenue au-dessous de la moyenne ; par la suite, il y a eu de belles journées chaudes, parfois orageuses. A cause du temps calme le matin et de l'humidité de l'air, on a pu compter 17 jours de rosée dont certaines particulièrement abondantes.

Le mois de juin a été caractérisé par la fréquence des journées de forte chaleur et l'absence de pluie.

Ces conditions climatériques ont été bien différentes de celles de la campagne précédente ; celles du mois de juin ont présenté quelque analogie à savoir, abondantes rosées matinales suivies de fortes chaleurs.

La végétation des céréales. — La récolte de 1930 nous avait laissé des semences en piteux état, ayant une faculté germinative ralentie, paresseuse ; aussi malgré le beau temps, les céréales ont paru dans l'ensemble clairsemées. Quelques temps après la levée, ce phénomène a été favorisé par la sécheresse relative de l'hiver. Il a fallu les pluies de mars pour donner aux emblavures une belle végétation. Au moment de l'épiaison les fortes rosées matinale et les brouillards qui ont suivi ont déclanché des attaques de charbon (ustilago) et de rouille sur lesquelles nous avons relevé quelques observations (1).

Les gelées des 19 et 20 avril ont, chose assez curieuse, atteint les extrémités des feuilles supérieures de quelques variétés de blé italiennes, mais il n'en est pas résulté pour cela un arrêt sensible de la végétation.

Les pluies en rafales de la première quinzaine de mai ont, dans de nombreuses situations, couché les céréales ; cette verse assez particulière ne s'est pas maintenue et la plupart des blés se sont relevés à la suite du beau temps. L'épiaison et la floraison ont été régulières et ont profité dans une large mesure de la température favorable.

C'est sensiblement aux mêmes dates, pour les mêmes variétés et dans des natures de terrains analogues que se sont produits ces deux phénomènes végétatifs en 1930 et en 1931.

A la suite des coups de soleil survenant après les brouillards et les rosées matinales, presque toutes les variétés ont souffert de l'échaudage ; naturellement les variétés précoces, semées de bonne heure, ont mieux résisté que les autres. En somme la récolte des céréales peut être considérée comme celle d'une bonne année moyenne, malheureusement les agriculteurs ont eu à subir la baisse momentanée du cours des céréales ; les conditons techni-

(1) *Progrès Agricole et Viticole*, n° 29, 19 juillet 1931.

ques et économiques s'unissent ici, pour inciter les agriculteurs à obtenir des blés précoces, afin de pouvoir les livrer comme primeurs sur le marché national. Pour cela, il convient plus que jamais de cultiver des variétés pouvant échapper aux journées d'échaudage de la deuxième quinzaine de juin, de les semer de très bonne heure dans des terres bien préparées et propres.

L'idée que nous venons d'émettre n'est pas toujours réalisable en pratique, néanmoins nous espérons que le résultat des observations faites à la Ferme d'Aubord et chez les agriculteurs eux-mêmes, dont nous donnons ci-dessous un résumé succinct, permettra à la culture de s'orienter dans une voie meilleure et plus rémunératrice.

Hybride Hâtif Inversable. — C'est une des meilleures variétés pour les terres fertiles, malgré une certaine sensibilité à la rouille, occasionnant parfois de l'échaudage. Le blé Hâtif Inversable demeure la variété la plus demandée dans le département, pour les bonnes terres parce qu'il est productif, et aussi pour son excellente qualité boulangère.

Dans les différentes situations, ce blé a donné des rendements allant de 23 à 30 quintaux de grain à l'hectare, se montrant ainsi supérieur au Moyencourt, Varone et autres variétés mises en comparaison avec lui.

M. Aubert, directeur de l'Ancienne Compagnie du Canal de Beaucaire, a cultivé l'Hybride Inversable n° 6 lignée obtenue à la Ferme Extérieure de Grignon, dans les alluvions riches et très compacts du Rhône ; il a donné 25 qx. de grain et 39 qx. de paille à l'hectare, mais il a souffert un peu de l'échaudage. A la Ferme d'Aubord, il a produit 27 qx. de grain à l'hectare dans une terre moyenne : l'an passé, dans une situation analogue, il n'avait fourni que 17 qx. Son poids spécifique a été de 79 kgs. et sa valeur boulangère très bonne a reçu la note 18 sur 20.

Moyencourt. — Cette variété ne s'est pas montrée supérieure comme rendement à celles cultivées en comparaison. Moins précoce que le Hâtif Inversable, il a souffert d'une manière sensible du charbon et de la rouille.

Dans les différentes situations, son grain s'est montré sensible à l'échaudage. Le Moyencourt a produit à Aubord 21 qx. à l'hectare soit sensiblement le même rendement que l'année dernière, dans un terrain analogue. Il semble cette année avoir souffert de la sécheresse. Poids spécifique : 77 kilogs — valeur boulangère médiocre, notée 8 sur 20.

Iris. — Ce blé est une obtention de M. Lefèvre qui ressemble au Hâtif Inversable. Il a donné des rendements allant de 18 à 24 qx. de grain par hectare. L'Hybride Hâtif Inversable lui a été quelquefois supérieur, mais le blé Iris produit davantage que la Tuzelle et la Saissette.

A la Ferme Expérimentale d'Aubord, il a donné 19 qx. de grain dans le champ d'expériences et autant en grande culture sur défrichement de luzerne. Peu sensible au charbon et à la verse, il a moins souffert de la rouille que le Hatif Inversable. Les agriculteurs ont fréquemment rencontré dans les champs de blé Iris, des épis barbus, petits, ressemblant quelque peu à l'Ardito. Poids spécifique : 80 kilogs — valeur boulangère bonne, note 15.

Gentile Rosso 58 (Rouge magnifique sans barbe). — Cette variété se répand de plus en plus dans le département ; elle a fourni des rendements allant de 16 à 25 qx. de grain par hectare. Les agriculteurs s'accordent à reconnaître la beauté de son grain. C'est dans les bonnes terres de coteaux, là où il n'y a pas un excès d'azote, qu'il a donné et donnera les meilleurs résultats surtout au point de vue du grain ; ensemencé dans les terres fertiles d'alluvions

FERME EXPÉRIMENTALE D'AUBORD

Observations sur blé

N°	VARIÉTÉ	DATE	SENSIBILITÉ				RENDEMENTS A L'HECTARE	
		EPIAISON	ROUILLE	CHARBON	VERSE	ÉCHAU-DAGE	GRAIN	PAILLE
							QUINTAUX	HAUTEUR EN MÈTRES
1	Blé Iris	12 mai	3	0	0	2	19,5	1,10
2	Médéah	11 —	2	0	8	1	12,7	1,05
3	Gentile Rosso 48	11 —	5	5	4	3	25,3	1,10
4	Riéti	12 —	3	2	5	1	17	1,10
5	Moyencourt	14 —	6	5	0	5	21,7	1,05
6	Varone (Orig. Sud-Ouest)	14 —	5	5	0	5	18,8	1,05
7	Varone (Orig. Sud-Est)	14 —	5	5	0	5	23,7	1,05
8	Luigia Strampelli	11 —	5	6	0	5	29	1,15
9	Zara Strampelli	12 —	1	0	3	5	28,9	1,10
10	Hâtif Inversable	12 —	4	1	0	2	27,9	1,05
11	Saissette de Maninet	10 —	2	6	6	2	20,6	1,15
12	Riéti famille 11	11 —	3	7	3	1	24,9	1,25
13	Gentile Rosso fam. 58	11 —	5	7	4	1	21,6	1,25
14	Dur, n° 250 Miège	11 —	3	4	6	0	27	1,05
15	Dur, n° 253 Miège	9 —	3	0	6	0	21,2	1,20

Sensibilité : 0, nulle — 5, moyenne — 10, intense.

exposées aux brouillards, il a souffert de la verse et quelquefois même de l'échaudage.

A la Ferme Expérimentale d'Aubord, dans une terre moyenne, le Gentile Rosso 48 demi-barbu a produit 25 qx. et le Gentile Rosso 58 (rouge magnifique sans barbe), 20 qx. de grain à l'hectare. Sa paille est un peu haute, aussi il y a lieu de retenir qu'il ne convient pas dans les terrains très fertiles (terres à inversable). Il talle peu, il faut donc le semer plus épais que la Saissette notamment.

Carlotta Strampelli. — Cette variété bien connue donne de bons résultats surtout dans les années humides. A Saint-Jean-de-Maruéjols, ce blé a produit 28 qx. de grain, tandis que le Hâtif Inversable n'en a donné que 22. A Barjac, il a fourni 25 qx. de grain à l'hectare. Son grave défaut d'égrener trop facilement, en limite sa culture.

Zara Strampelli. — C'sst une nouvelle variété analogue au Carlotta, qui a donné à Aubord 25 qx. de grain Sa grande rusticité et sa régularité dans les rendements le font préconiser dans le Sud-Ouest et dans la Drôme. Dans notre région, il semble appelé à remplacer le Carlotta Strampelli. Poids spécifique : 80 kilos, valeur boulangère passable, note 13.

Rieti Famille II. — Cette variété est une sélection du Riéti ordinaire assez sensible au charbon, mais plus productif et plus résistant à la verse, malgré sa paille un peu haute, que le Riéti ordinaire. A Aubord, dans le champ d'expériences, il a donné 24 qx. Il ne s'est jamais couché, tandis que le Riéti n'a donné que 17 qx et a souffert de la verse. Son grain est très gros, non échaudé. Cette variété, qui nous semble fort intéressante, devrait être essayée, en comparaison avec la Saissette et même avec la Tuzelle. Poids spécifique : 80 kilos — valeur boulangère assez bonne, note 14.

Nous ne dirons pas grand chose des différentes saissettes et tuzelles qui jouissent chacune dans les terres qui leur sont propres de la faveur des agriculteurs.

Certaines variétés de blé, telles que le Vilmorin 23, Vilmorin 29, le blé de Noé, n'ont pas donné lieu à des observations intéressantes méritant d'être signalées.

Blés durs

Parmi les blés durs, le Médéah est cultivé sur d'assez grandes étendues, en raison de sa grande rusticité, de sa grande régularité de production et de son adaptation aux terres humides exposées aux brouillards ; ses rendements ont varié entre 16 et 27 qx. de grain à l'hectare. Les agriculteurs sont contraints d'avoir recours très fréquemment à la semence d'origine, parce que ce blé dégénère rapidement et la cassure de son grain prend une allure farineuse.

M. Aubert a cultivé dans les alluvions du Rhône un blé dur Biskri provenant de sélection généalogique de l'Ecole d'Agriculture de Tunis. Ce blé a produit 25 qx. de grain et 40 qx. de paille à l'hectare. Il a un peu versé, mais a bien résisté aux maladies, et, chose intéressante, son grain s'est conservé aussi glacé que la semence.

A Aubord, nous avons observé deux blés durs n° 250 et 258 de Mélegue que M. Vidal, Directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, avait bien voulu nous adresser gracieusement ; bien que ces blés fussent ensemencés trop tardivement, ils se sont bien comportés. Assez peu résistants

DÉTERMINATION DE LA VALEUR BOULANGÈRE

de 13 blés cultivés à la Ferme expérimentale d'AUBORD

VARIÉTÉS DE BLÉ	POIDS SPÉCIFIQUE	GLUTEN sec o/o	HYDRATATION	CARACTÈRES DU GLUTEN	VALEUR BOULANGERE	NOTES
Iris	80,2	13,26	70,1	Assez mou	Bonne	15
Médéah	82,2	15,54	68,6	Extrêmement collant-grossier	Très mauvaise	3
Gentille Rosse 48	80,5	14,91	67,7	Légèrement mou	Bonne	17
Riéti	78,5	15,51	72,1	Assez filant	Médiocre	8
Moyencourt	77,0	13,71	72.0	Assez filant	Médiocre	8
Varone (Origine Sud-Ouest)	79,2	14,46	73,0	Très filant	Mauvaise	4
Varone (Origine Sud-Est)	77,0	13,95	72,9	Extrêmement filant très collant	Très mauvaise	3
Luigia Strampelli	81,0	14,85	74,0	Extrêmement filant	Mauvaise	4
Zara Strampelli	80,0	12,96	73,0	Légèrement collant assez mou	Passable	13
Hâtif inversable	79,0	12,09	71,6	Un peu mou	Très bonne	18
Saissette de Maninet	81,7	12,81	70,9	Un peu filant	Bonne	15
Riéti famille 11	80,0	12,75	71,3	Assez mou	Assez bonne	14
Gentile Rosso 58	80,0	13,65	69,0	Un peu collant	Assez bonne	14

à la verse, le n° 250 a donné 27 quintaux de grain et le n° 253 a produit 21 quintaux à l'hectare. Le n° 250 à un grain allongé très beau, absolument glacé. Celui du n° 253 est plus court et un peu moins beau. L'épreuve du temps nous dira s'ils méritent d'être conservés et utilisés aux lieu et place du Médéah.

Valeur boulangère des variétés de blé. — La qualité des blés au point de vue de leur valeur boulangère constitue à l'heure actuelle un problème de tout premier ordre. Nous voyons apparaître de toute part de nouvelles variétés de blé ayant toutes d'excellentes qualités boulangères, mais ne répondant pas toujours aux exigences du milieu et en particulier du climat.

Une importante minoterie de la région a bien voulu étudier grâcieusement dans ses laboratoires, les valeurs boulangères de quelques variétés de blé que nous lui avions adressé avec des étiquettes portant simplement un numéro d'ordre. Le tableau que nous avons reçu nous a paru présenter un très grand intérêt.

La valeur boulangère des blés, et, par suite, celle des farines ne dépend pas seulement de la quantité de gluten, mais aussi de sa qualité. Tous ces blés ont un très gros gluten, mais la plupart ont un gluten filant, révélé par une forte hydratation. Par suite certains de ces blés n°s 2, 6, 7, 8, donneront de très mauvais résultats en boulangerie. Par contre, les n°s 1, 3 et 10, à gluten plus normal, peuvent être conseillés, sous réserve que leurs qualités soient confirmées par plusieurs années d'expériences.

Tous ces blés ont dû être cultivés dans un terrain bien préparé avec une fumure très abondante.

Laboratoire de la Minoterie Martel.
E. M., licencié ès sciences chimiques.

Par suite d'une erreur dans l'envoi, un blé dur Médéah fortement dégénéré et mélangé avec des blés tendres a subi les rigueurs de l'analyse. Le blé Varone ayant deux origines différentes a présenté des valeurs boulangères analogues dans les deux échatillons. Le Hâtif inversable apprécié par la minoterie a confirmé sa bonne valeur boulangère. Les variétés de blé : *Hâtif Inversable*, *Iris*, *Gentile Rosso*, *Riéti famille II*, *Saissette*, particulièrement intéressantes au point de vue cultural, ont présenté des qualités boulangères suffisantes pour être appréciées de la minoterie. Les résultats d'ensemble de cette analyse viennent en somme confirmer pleinement ce que d'autres expérimentateurs ont signalé déjà dans des publications antérieures.

Conclusions. — Peu à peu, l'étude du problème délicat du choix des variétés de blé adaptées au milieu et d'une valeur boulangère convenable apparaît de moins en moins complexe, grâce aux efforts persévérants réalisés par de nombreux expérimentateurs. Il est particulièrement réconfortant de voir que les variétés de blé mises en vedette dans l'Ariège, la Haute-Garonne, le Lauraguais, la Drôme et les Bouches-du-Rhône sont les mêmes dans ces différentes contrées.

En tenant compte surtout des résultats obtenus dans les départements voisins et de quelques observations relevées dans notre région, nous nous permettons d'attirer l'attention des agriculteurs sur les quelques points suivants :

Nécessité de cultiver le blé en terre propre sur défrichement de légumineuses si possible, d'augmenter la quantité de semences lorsqu'il s'agit de

variétés italiennes à grains gros trop souvent cassés par la batteuse et dont la faculté germinative se trouve atténuée par les sels de cuivre.

Cultiver dans les :

Très bonnes terres : Hybride hâtif inversable, Varone, Iris.
Essayer : G. 4 (Préparateur Etienne) Mentana ou Villa Glori.
Bonnes terres : Iris, Gentile Rosso, Bon Fermier, Carlotta, Varone.
Essayer : Zara, Saissette 54.
Terres moyennes : Gentile Rosso, Riéti 11, Tuzelle, Saissette.

Y. PEYRIÈRE,
Professeur d'agriculture.

LES

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS DANS LE TARN

Par ces journées de pluies persistantes, déplorables, néfastes en cette saison, en feuilletant les récents numéros du *Progrès Viticole*, je lis l'article de MM. P. Cardonne et Rabot, qui m'était passé inaperçu, article intitulé : « Le Vignoble de Tlencem », n° du 12 juillet 1931. Cette étude, très intéressante, très documentée, contient une erreur qu'il est de mon devoir de très ancien (peut-être le doyen) Berlandieriste, de relever et de mettre au point.

C'est à propos du 150-15 Malègue, Aramon × Rupestris × Berlandieri, excellent porte-greffe certes, à tous les points de vue, pour terrains argilo-calcaires, argileux, compacts, humides ou très secs; mais, de toute nécessité, il ne doit pas être planté dans les terrains dosant plus de 30 o/o de calcaire; au-dessus de cette dose, il se chlorose nettement, sa résistance au calcaire est inférieure à celle de 161-49 et de 19-62.

Le 150-15 est un porte-greffe remarquable du Chasselas ; je possède des pieds greffés depuis 20 ans, qui porte tous les ans les plus beaux raisins, en concurrence avec ceux greffés sur Berlandieri Lafond n° 9 et Rességuier n° 1. Il convient aussi particulièrement à l'Aramon et aux diverses variétés françaises et hybrides producteurs directs.

Tous les viticulteurs savent que 41-B, 333-E, Lafond n° 9, R. n° 1, 422-A et B, supportent jusqu'à 60 o/o de calcaire, sans en souffrir, ni en être éprouvés, les expériences concluantes ne manquent pas. 261-50 Couderc est très vigoureux, trop vigoureux, pousse trop à la végétation, aux dépens de la fructification ; il en est de même de certains Rupestris × Berlandieri qui ont leur place indiquée dans les terrains graveleux, arides.

Je profite de cette circonstance pour faire connaître l'état de notre vignoble du Tarn.

La récolte est assez abondante, les fruits sont gros, bien constitués, la maturité s'effectuait dans de très bonnes conditions, mais depuis une quinzaine de jours le temps s'est gâté, des orages plus ou moins violents se sont abattus sur la région et ici, nous en subissons le contre-coup. Malgré cette température anormale, humide, la maturité est à peu près terminée pour tous les cépages de 1re époque et de 1re-2me époque, ceux de 3me époque auront de la peine à murir complètement. Si ce temps persiste, la pourriture va s'intensifier et attaquer les variétés blanches. Rien n'est perdu encore, et il faut espérer et désirer que tout s'arrangera à la satisfaction

des vignerons qui le méritent bien après les sacrifices de temps et d'argent qu'ils ont consacrés aux soins du vignoble.

Le Mauzac blanc, le Cavalié, l'Oundenc, variétés qui produisent le fameux mousseux de Gaillac, portent une belle récolte, de même que le Listan, le Sauvignon, et surtout le St-Emilion, cépage précieux réfractaire à la pourriture, qui devrait être propagé dans notre région.

Pour les hybrides producteurs directs les plus beaux sont : dans les anciens, nos 1, 128, 4643, 5455, 5437 Seibel 7120 Couderc et pour les numéros plus récents, Seibel 6905, 7052, 7053, 8676, 8745, 8748, 8355, 8365, 8718, 10096, 10796, 10033, 8214, 8916, 8218, tous très sains, bien chargés sans pourriture, beaux raisins, pruinés. Couderc nos 17 et 13, tous deux superbes aussi.

Et pour conclure, les meilleurs porte greffes pour tous ces viniferas et producteurs directs sont classés par ordre de mérite et de fructification communiquée à leurs greffons : Berlandieri Lafond n° 9, *réfractaire au bouturage* ; Rességuier n° 1, 333 Ecole, 422-A et B, 41-B, 19-62, 150-15 Malègue, 161-49, 420-A, 57, 99 Richter. Sur 3309, 3306, 101-14 la vigueur et la fructification sont fortement diminuées et réduites.

Rabastens-sur-Tarn, le 12 septembre 1931.

J. Tibbal.

LA STATION UVALE DE MONTPELLIER

A l'instar des villes comme Avignon, Fontainebleau et Colmar, Montpellier vient d'être solennellement consacré, station uvale. Il ne pouvait en être autrement ; la capitale du Languedoc n'était-elle pas qualifiée pour assumer ce rôle ? Située au centre des plus importants vignobles de la métropole, fréquentée par de nombreux touristes français et étrangers, Montpellier offre à ses hôtes des hôtels confortables, des distractions variées qui attirent le voyageur et le retiennent. De plus, sa région touristique proche, mise progressivement en valeur, contribue à attirer les amateurs de beaux sites naturels et de monuments d'une remarquable richesse.

Sa station uvale a été la bien venue ; elle a déployé, dès sa constitution, une merveilleuse activité. Sous les auspices de l'actif Syndicat d'Initiative local, elle a créé deux comptoirs fort achalandés.

Le premier situé au cœur même de la cité — rue Maguelonne — débite journellement plus de 2000 kg. de raisins, de différentes qualités. Le deuxième a son siège au buffet de la gare. Une enseigne artistique — œuvre de M. Gélineau — attire les regards des voyageurs. Elle porte en grosses lettre : *Montpellier station uvale*, et en sous-titre : *ne quittez pas la ville, avant d'avoir fait votre cure de raisins*. Ici, se débitent chaque jour plus de 200 petits paniers de fruits coquettement aménagés.

A tout acheteur des stations est remis gracieusement une notice, éditée par le Syndicat d'Initiative. En voici la teneur : « le raisin frais est par excellence le fruit le plus bienfaisant. Les substances qui le composent en donnent la preuve. Il renferme selon les qualités de 12 à 30 pour 100 de sucre ; ajoutez à cela 1 gr. 50 pour 100 de substances minérales telles que la potasse, la magnésie, la chaux, ce puissant reminéralisant ; la soude, le fer, enfin le manganèse indispensable à la nutrition.

Il est riche en vitamines, celles-ci se trouvent principalement dans la

peau et la pellicule qui enveloppe les grains ; c'est la raison pour laquelle nous recommandons de mastiquer quelque peu le fruit avant de rejeter ses déchets.

N'oublions pas que son écrasement met en liberté des vitamines en grande quantité.

Exception faite pour les diabétiques, le raisin peut être utilisé avec avantage par tout le monde. Les affections du foie, du rein, les intoxications, certaines gastro-entérites, ainsi que la constipation en retirent les plus grands bénéfices.

L'usage du raisin, en combattant l'arthritisme, nous évite de nombreuses maladies diathésiques. Il éclaircit notablement le teint.

La cure de raisin doit au moins durer un mois et peut être prolongée avec avantage.

Voici comment nous la réglons.

Le petit déjeuner du matin est composé principalement de raisins ; on augmente progressivement la dose ; il est préférable de les consommer sans pain.

Les autres prises ont lieu deux heures et demi avant les deux principaux repas, c'est-à-dire vers 10 heures du matin et 5 heures de l'après-midi.

Tous les raisins conviennent à la cure. En juillet et août on a recours au Chasselas, puis aux raisins noirs et enfin en octobre on utilise les raisins tardifs dits servants.

La cure de raisins, puissant modificateur de l'organisme, est en même temps un agrément tout particulier ».

Telle est l'œuvre accomplie dès cette première année.

Il serait à souhaiter que l'on créât l'an prochain une journée de la fête du raisin ; les modalités de cette manifestations sont à étudier ; l'on pourrait peut-être, sous le puissant patronage de la Chambre de Commerce, épaulée par le Syndicat d'initiative, créer une journée de braderie, dont le succès est toujours assuré d'avance ; on inviterait les commerçants à remettre comme prime, à leurs clients, une quantité de raisins variant avec l'importance de l'achat. Tous les cafés, restaurants, bars, seraient ce jour-là, abondamment pourvus.

Des réjouissances populaires seraient organisées dans les quartiers et nos bals, pour une fois, abandonneraient les danses grotesques modernes, pour celles plus gracieuses de la treille.

Il est de l'intérêt de la production viticole française d'offrir à la consommation la plus grande quantité possible de raisins frais. Dans ce but, nous comptons établir aussi l'année prochaine, de petites caisses de raisins prêtes pour l'expédition. De cette façon, les montpelliérains pourront à peu de frais, sans dérangement, faire adresser à leurs amis, par les soins de la station de coquets envois du produit de nos vignes. Cette bonne propagande fera aimer au peuple du nord le plus délicieux et le plus salutaire des fruits. Et pour accentuer encore la consommation du raisin frais, il est à souhaiter que notre industrie locale s'évertue à le conserver jusqu'en hiver, comme cela se fait en Espagne.

Nous trouverions dans cette pratique des ressources inespérées, et la cure uvale pourrait alors se prolonger jusqu'au mois de mars de chaque année.

Dr Narich (Montpellier).

TRANSFORMATION

DES MARCS DE VENDANGE EN ENGRAIS [1]

On choisit l'emplacement sur lequel on se propose de former le tas d'engrais et on répand sur le sol, en tassant légèrement, une couche de 20 à 25 centimètres de marc. S'il s'agit de marcs épuisés par diffusion ou pour piquettes, les laisser égoutter 36 ou 48 heures avant de faire la stratification.

On s'arrange d'une manière quelconque pour connaître approximativement le poids de cette couche, puis on répand à la surface, à la volée : 4 o.o de ce poids de scories de déphosphoration ou, à défaut de scories, devenues rares et chères, la quantité équivalente de phosphates finement moulus, d'après leur titre, les scories titrant en moyenne de 14 à 16 o o ; — et 2 o/o de sulfate de potasse qu'on peut remplacer par 5 o o de sylvinite riche à 20 o/o, moins chère à l'unité que le sulfate. S'il s'agit de marcs non épuisés, on peut réduire à 1,50 o/o la dose du sulfate de potasse.

On fait, d'autre part, dans un demi-muid défoncé, un bassin ou tout autre récipient, un purin artificiel composé de la manière suivante :

Eau.....	100 litres
Chaux vive.....	1 kilo
Sulfate d'ammoniaque.....	2 500

On éteint d'abord la chaux vive avec une petite quantité d'eau, on forme un lait en ajoutant le reste de l'eau, on ajoute enfin le sulfate d'ammoniaque. On brasse vigoureusement le tout à l'aide d'un fort bâton jusqu'à dissolution complète du sulfate d'ammoniaque, ce qui ne demande guère plus d'un quart d'heure. Le purin artificiel est fait.

On arrose copieusement la première couche de marc pourvue des *scories* ou de phosphates et du *sel de potasse*. Cet arrosage se fait à raison d'environ 15 litres par 100 kil. de marc. On élève le tas autant qu'on veut en procédant de même, y compris l'arrosage, par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qu'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les différentes couches et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation un instant arrêtée reprend, bien qu'avec moins d'activité, le marc est alors devenu très friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage, effectué pour le transport, complète le mélange qui serait un peu insuffisant après un seul.

A la dose de 3 kilos par pied pour les vignes plantées à 1 m. 50, l'engrais obtenu constitue une fumure complète assimilable dans tous les sols, car le compost porte en lui l'alcalinité nécessaire à une bonne nitrification.

La valeur fertilisante s'est accrue des éléments apportés, soit 21 kilos d'azote par 100 kilos de sulfate d'ammoniaque employé, 15 kilos environ d'acide phosphorique par 100 kilos de scories et 50 kilos de potasse par 100 kilos de sulfate de potasse.

L. Roos.

(1) Bien que cette note ait paru plusieurs fois déjà dans *l'Engrais*, nous la reproduisons à la demande de nos lecteurs.

QUESTIONS DIVERSES

Pour la vente du vin au détail

M. J. Couton, Président de la « Ligue Nationale de Propagande pour le Vin de France », vient d'adresser au Ministre des Finances la lettre suivante, qui sera certainement bien accueillie des producteurs et des consommateurs.

Monsieur le Ministre. — Au cours des réunions économiques et viticoles organisées par la Ligue dans le vignoble méridional (Gard, Hérault, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Pyrénées-Orientales, Aude), nous avons pu remarquer que les propriétaires-viticulteurs étaient unanimes à demander qu'on leur facilitât la vente occasionnelle du vin de leur récolte au détail.

Il arrive souvent, en effet, que des vanniers ambulants, des voyageurs de commerce, des touristes, etc..., s'arrêtent dans un domaine viticole pour y faire des provisions. Alors qu'ils peuvent trouver la plus grande facilité pour acheter des victuailles de toutes sortes : du fromage, du lait, de la volaille, etc... ; il ne leur est pas possible de se procurer du vin, car le viticulteur a la notion d'une législation un peut trop formaliste qui existerait à cet égard (déclaration préalable à la recette buraliste).

Cependant, les achats ainsi faits, par des personnes de pasage, appartenant très souvent à des pays faibles consommateurs de vin, ont une valeur indéniable de propagande.

A l'heure où toutes les autorités économiques du pays essaient de préserver les sept millions de français qui vivent du vin d'un marasme éventuel des marchés, il y aurait lieu, pensons-nous, de faciliter la dégustation et la vente du vin à la propriété. La qualité du produit, à ce palier de son acheminement, est souvent indiscutable, et il serait urgent de réformer cette partie de la législation fiscale.

Dans la pratique, nous avons l'honneur de vous demander d'autoriser tous les producteurs de vin à pratiquer la vente au détail, sans aucune formalité ni taxe, pourvu que l'acte commercial ne soit pas trop fréquent et atteigne un contingent de la récolte à déterminer d'avance par hectolitre....

Le Président : J. Couton.

Confitures de raisins

Pour faire de bonnes confitures de raisins prenez :

Sirop de raisins	1.000	grammes
Sucre	150	—
Pectines de pommes	100	—

Le Vin dans les Cafés

Nous recevons communication de la lettre adressée par M. Bosc, Président des Patrons Limonadiers, à M. Nougaret, Président de l'A. P. V., faisant connaître qu'ils vendront à l'avenir du vin dans les établissements et exclusivement du bon vin.

Nous sommes heureux de voir enfin se réaliser l'union de tous ceux qui vivent de la vigne et du vin.

Buvons du Vin dans les Cafés. Donnons la préférence aux produits français, aux apéritifs à base de Vins Français et avant peu nous serons étonnés des résultats obtenus.

Aide-toi le Ciel t'aidera.

Pour faire augmenter la consommation du Vin commençons par en boire et par en faire boire à nos amis.

Nous apprenons de bonne source qu'après la campagne « du Vin compris dans le prix du repas », la campagne « du Vin dans les Cafés » commence à prendre, même à Paris.

Sucrage des vins

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 4 août 1929, réglementant le sucrage des vins, sur avis conforme de la commission interministérielle de la viticulture, en date du 4 septembre 1931.

Arrête :

Art. 1er. — Le sucrage en première cuvée est autorisé, à titre exceptionnel, pour les vendanges de l'année en cours, dans les départements de la Gironde et de la Dordogne, mais exclusivement en ce qui concerne les moûts aptes à produire les vins ayant droit aux appellations Bordeaux et Montbazillac, et selon les règles fixées par la législation en vigueur.

Art. 2. — Le chef du service de la répression des fraudes est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 21 septembre 1931. André Tardieu.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole régionale d'Agriculture d'Antibes. — L'Ecole régionale d'Antibes comporte une 3e Année spéciale pour la préparation aux Ecoles Nationales, et une année préparatoire recevant des élèves âgés de 12 ans.

Pour tous renseignements s'adresser au Directeur.

COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Stations d'altitude et de Sports d'hiver des Pyrénées

Font-Romeu (Pyrénées-Orientales). — Incomparable station climatique. — Le Grand Hôtel et du Golf (1.800 mètres d'altitude), ouvert toute l'année. — Golf de haute montagne, tennis. Sports d'hiver : ski, bobsleigh, luge, traîneau, skijoring, patinage, hockey, curling.

Superbagnères (Luchon) (Haute-Garonne). — La Grande Station de Sport, d'Hiver. L'Hôtel de Superbagnères (1.8000 mètres d'altitude), relié à Luchon par un chemin de fer électrique à crémaillière. Saison d'hiver : décembre à mars ; — Sports d'hiver : ski, bobsleigh, luge, traineau, patinage, hockeys curling (remontée mécanique des sportmen et de leurs appareils.

Dans ces deux hôtels, conditions spéciales pour un séjour minimun de sept jours. Arrangements pour familles.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur du Grand Hôtel et du Golf, Font-Romeu (Pyrénées-Orientales) ; M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères (Luchon) (Haute-Garonne).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois d'août, la consommation des vins a atteint 250.143 hectolitres dans Paris et 506.347 en banlieue, soit en tout 756.490 hectolitres pour la région parisienne, au lieu de 848.163 en juillet dernier, et 867.398 en août 1930.

A la fin du mois écoulé, le stock commercial était de 927.589 hectolitres dans les entrepôts parisiens et de 1.594.293 dans ceux du reste du département de la Seine, soit au total 2.521.882 hectolitres, au lieu de 2.494.618 à fin juillet, et de 2.592.127 à fin août 1930.

La situation a été plutôt calme, pendant la huitaine écoulée dans les entrepôts parisiens. Cependant, on a traité, de gros à gros, quelques affaires assez importantes et on s'est intéressé de plus en plus aux vins nouveaux, qui continuent à arriver régulièrement. Notons en passant que des vins d'Alicante-Bouschet, titrant 8°5, ont été proposés sur la base de 170 fr. l'hectolitre et que des Petits-Bouschet 8° ont été offerts à 150 fr. En Algérie, on a pu enregistrer des affaires en vins nouveaux faisant 11° entre 210 et 220 fr. l'hetolitre. Tous ces prix s'entendent sur gares de Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 21 sept.	Cours du 28 sept.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....		Aramon plaine	Aramon de plaine et
8 à 9°.....	Aramon 18 à 19 fr.	supérieur 10 à 11 fr.	supérieur 9,50 à 10 fr
9 à 10°.....	Montagne 19 à 20 fr.	Montagne supérieur et	Montagne et
11°.....	Blanc 19 à 20 fr.	costières de 12 à 13 fr.	costières de 11 à 12 fr.
11 à 12°.....	le degré	le degré	le degré à enlever
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

Brignac. — Un lot d'alicante-bouschet a été vendu, le 24 courant, à 145 fr. l'hecto, soit 13 fr. 80 le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 22 sept.	Cours du 29 sept.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....	18,50 à 20 fr.	Vins rouges	Vins rouges supérieurs
9°.....	le degré	2e choix, 10 fr.	10,50 à 12 fr.
10°.....		1er choix, 11 à 12 fr.	Ordinaires 9,50 à 10 fr.
11°.....		Rosé et blanc de blanc	l'hecto-degré
Rosé.....		pas d'affaires signalées	
Blanc de blanc.....			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins, de 10 à 14 fr. le degré.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 18 sept.	Cours du 25 sept.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....		10,50 à 12 fr.	10,50 à 12 fr.
9°.....	18 à 20 fr.	Blancs rosés	Blancs rosés
10°.....	le degré	10 à 11 fr. le degré	10 à 11 fr. le degré
11°.....			
Vins rosés.....	Blanc 20 fr.		Blancs rosés 10 à 11 fr.
Vins blancs.....			

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 1.000 h., 8°8, 115 fr. ; près Lignan : 210 hl., 9°8, 105 fr. ; près Béziers : 600 hl., 9°4, 108 fr. ; près Coursan : 1.800 hl., 8°8, 105 fr. ; près

Béziers : 250 hl., 8°7, 100 fr. ; 3.500 hl., 9°5, 11,50 le degré ; près Servian 300 hl., 8°9, 100 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 26 sept. 1931 :

Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 10,00 à 11 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 10,00 à 12 fr. 00 le degré ; vins blancs, de »» à »»,»».

Olonzac.— Vins rouges 1930 : 12,00 à 14 fr. 00 le degré,. Vins nouveaux 1931, 11 à 12 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote officielle des vins rouge. — Semaine du 20 au 27 septembre 1931 : Vins rouge 1931, en sous-marc, 10 à 11 francs le degré ; en logé, 11 à 12 francs le degré.

Carcassonne.— Semaine du 20 au 26 sept. 1931 : 10,50 à 16 fr. le deg. Récolte 1931 : de 10 à 12 fr. le degré.

Narbonne. — Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 17 au 24 septembre. Vins du Narbonnais : Récolte 1930 : de 10 fr. 50 à 16 fr. le degré ; récolte 1931, de 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 12°, de 12 fr. 00 à 15 fr. 00.**

Corbières, de 10 à 13°, de 12 fr. 00 à 15 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 19 sept.	Cours du 26 sept.
8°.....	Vins nouveaux	Vins vieux 13 à 14 fr.	Vins nouveaux 10,00 à 12 fr
9°.....	18 à 20 fr. le degré	Vins nouveaux 10,50 à 12 fr. le degré	Vins vieux 13 à 14 fr. le degré
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — On ne signale que des affaires portant sur des non logés ; la propriété résiste aux offres en baisse qui lui sont faites sur les vins logés.

Alcools : Pas d'affaires signalées.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin blanc de Sologne, la pièce nu, 325 à 400 fr. ; Vin blanc de Blois 300 à 375 fr. les 228 litres.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 23 sept. — Région : rouge, 10,00 à 12 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 13,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 13,00 à 14 fr. 00 l'hecto-degré.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 23 septembre 1931.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	220 à 240	200 à 220
Vieux.....	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	360 à 380	300 à 340
Vieux.....	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	450 à 500	360 à 480
Vieux.....	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins rouges :		
Nouveaux.....	»»» à »»»	180 à 220

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 19 sept. 1931 :

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 13,00 à 11,50 ; 2e choix, le degré, 12,50 à 11,00 ; 3e choix, le degré, 12,50 à 11,00 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 12,00 à 11,00 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 12,50 à 12;00, vin de distillerie, 8,50 à 8 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 19 sept. 1931 :

Vin rouge, logé, premier choix, le degré 9,00 à 9,50.

Vins rosés, 9 à 10 fr. 00 le degré.

MARCHÉ AUX RAISINS

Boulbon. — Mercuriale du 26 septembre. — 15.000 kgs : Chasselas dorés extra, de 125 à 180 frs ; Valenzis, de 90 à 100 frs ; Malagas, de 140 à 160 frs ; Gros-verts, de 75 à 90 frs ; Aramons, de 90 à 100 frs. Vente active. Peu de gros-verts.

Paris. — Halles centrales. — Raisins du Midi blanc, les 100 kgs, de 160 à 350 frs ; Midi noir, les 100 kgs, de 160 à 220 frs ; Midi œillade, les 100 kgs, de 250 à 350 frs ; Midi muscat, le kilo, de 2,50 à 4 frs ; Chasselas Moissac avec sarment, de 3 à 4,50 ; d'Espagne muscat, le kilo, de 2 à 5 frs.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 700 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 640 à 650 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««««, pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 665 à 670 fr. ; 3/6 marc, »«« fr. l'hecto.

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 875 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, 050 fr. Vin de distillerie, 10,50 à 11 fr.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 700 fr. ; trois-six marc 86° deg., »»» fr. ; eau-de-vie de marc 100°, 630 à 650 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 825 à 800 ; marc, 675 à 650 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 25 sept. 1931.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique
— — 20 à 22 o/o —
— — au-dessus. ....
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....

Marché nul, cotations suspendues en raison du désarroi britannique qui commande le marché. Sans affaires.

logé sacs doubles, wagon complet, départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 29 septembre 1931.

	Courant	Octobre	Janvier-Février
Blé.....	163-163,25 P.	163,50-163 P.	165,50-165 P.
Seigle ..	....	....	....
Avoine noire	....	..	....
Avoine	86,50 à 87 V.	83,50 P.	85 V.

TOURTEAUX D'ARACHIDE

Marseille, 25 septembre.

Tourteaux d'arachide en coque Rufisque. Courant, disponible, »» (»») septembre, 58 (59) ; octobre, novembre et décembre 59 (50) (id.).

Tourteaux d'arachide décortiquée Coromandel ordinaire. Disponible »»; septembre, 56 (57) ; octobre, novembre et décembre, 56,50 (57,50).

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Octobre	Novembre	Décembre
	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	106	106.50	108
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	90.50	91.50	92.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	104.50	105.50	106.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	92	93	93
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	138	139	140
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	108	108	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	95	95	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	103.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 »	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 »	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. : superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr .; sulfate de fer, 29,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 20 au samedi 26 Septembre 1931

	TEMPÉRATURES				PLUIE		TEMPÉRATURES				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	17.0	12.4	18.6	13.8	1.7	«	16.0	10.0	19.9	13.2	6.8	2.3
Lundi.....	16.1	6.2	19.8	10.6	«	«	15.8	5.0	19.0	11.8	»	trac.
Mardi.....	19.0	7.0	20.1	9.5	«	»	«	»	19.0	5.0	»	»
Mercredi ...	18.0	8.6	21.6	15.0	»	«	20.0	5.4	19.8	13.0	»	16.7
Jeudi.....	»	11.8	20.2	13.8	trac.	0.5	17.6	10.0	19.8	12 8	»	1.0
Vendredi ...	19.8	11.8	20.3	13.9	«	6.2	19.8	12.2	22.3	8.9	»	7.7
Samedi.....	21.0	12.2	16.6	13.6	»	0.5	21.5	10.0	22.2	13.8	trac.	1.2
Total....					237.1	171.7					290.9	233.2
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ..	19.6	12.9	20.0	14.1	6.2	3.7	14.3	7.3	19.0	13.5	0.8	0.4
Lundi.....	17.7	4.2	19.7	10.8	«	»	15.8	5 9	16.8	11.6	»	0.2
Mardi.....	«	«	21.2	7.1	»	«	20.0	5.4	19.8	8.0	«	«
Mercredi ...	16.6	6.5	23.6	8.9	«	«	18.9	10.0	18.7	9.2	«	1.3
Jeudi..	19.9	3.1	21.2	12.9	»	trac.	»	»	23.5	9.5	»	»
Vendredi ...	19.9	12.6	21.0	14.5	0.4	9.4	19.4	10.5	24.7	9.5	»	trac.
Samedi.....	21.9	9.6	19.6	14.1	«	4.6	20.7	10.7	19.3	11.8	»	22.6
Total....					277.6						291.5	286.3
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	17.7	9.2	21.4	14.8	1.7	1.0	18.2	6.6	23.4	13.5	»	7.9
Lundi.....	14.4	7.0	16.2	12.8	«	«	15.4	7.4	16.8	11.6	«	0.9
Mardi	»	»	20.3	4.2	»	»	«	»	17.7	8.0	»	»
Mercredi ...	16.8	0.8	25.1	7.1	»	»	16.5	5.5	21.2	7.1	«	«
Jeudi	17.7	2.4	28.3	12.2	»	»	18.1	4.9	26.3	10.3	0.1	»
Vendredi ...	19 0	11.1	25.0	14.9	»	0.1	18.7	9.3	24.1	12.2	trac.	trac.
Samedi	19.0	13.0	20.4	14.0	«	3.0	17.2	12.6	20.9	11.6	«	40.1
Total....					301.3	252.5					345.7	346.9
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	20.0	12.0	21.3	14.9	11.8	1.5	22.0	13.3	26.9	17.7	«	»
Lundi.....	17.5	7.6	20.1	10.5	»	2.2	20.2	10.0	21.4	17.4	»	»
Mardi.....	«	«	22.0	5 4	«	»	»	»	22.8	13 6	«	»
Mercredi ...	19.5	3.5	24.5	9.3	»	»	20.0	10.3	25.3	9.7	»	»
Jeudi	20.2	3.9	23.0	8.0	»	trac.	22.8	6.8	25.6	11.9	»	»
Vendredi ...	19.6	11.5	20.7	15.2	10.0	13.1	22.4	12.6	26.0	18.6	«	«
Samedi.....	22.5	8.9	18.8	14.6	«	12.2	»	«	23 0	19.9	»	«
Total....					379.5	211.5					120 1	102.6
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	19.0	12.0	21.0	16.4	0 9	2.0	26.1	12.7	21.6	11.9	»	»
Lundi.....	17.6	7.6	21.2	15 2	»	trac.	22.6	11.9	25.0	8.9	»	«
Mardi.....	«	«	21.2	9 3	«	«	18.0	10.5	29.0	11.9	«	»
Mercredi....	19.2	3.9	25.4	8.2	»	»	16.5	7.5	28.0	12.1	»	«
Jeudi.....	19.4	5.1	28.3	10.0	»	»	17.1	3.9	28.0	13 9	»	»
Vendredi ...	19.2	11.4	26.4	17.8	0.2	»	20.4	3.1	21.6	13 2	«	»
Samedi	21.9	12.4	20.6	14.2	«	11.4	23.4	4.5	21.1	6.3	0.2	»
Total....					155.0	93.9					161.5	122.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche,..	23.3	14 4	24.7	16 6	»	0.2	18.7	14 3	26.6	14.9	32.6	»
Lundi.....	21.6	16.1	21.8	17.8	»	«	18.0	14.4	26.0	14.0	14.0	0.5
Mardi.....	»	»	23.4	15.8	»	«	25.0	13.2	25.6	15.0	4 8	«
Mercredi....	19.8	8.8	26.3	15.9	»	»	24.1	15.0	28 2	13.3	»	«
Jeudi.....	24.2	10.1	24 8	12.6	»	»	24.4	13.1	30.2	11.2	»	»
Vendredi....	23.1	15.1	26.8	17.5	»	»	25.6	13 2	28.8	14.6	»	»
Samedi.....	22.3	17.8	20.4	15.8	0.2	0.2	25.1	17.3	31.3	14.8	»	»
Total....					159.0	151.4					54.9	31.7

Observations. — Eté.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.